

TAPES I MENÚS
GASTRONÒMICS

4a MOSTRA GASTRONÒMICA

MOLINS
DEGUST
B

DEL 9 AL 19 DE MAIG

MOLINS
DEGUST
B
4a MOSTRA GASTRONÒMICA



#MOLINSBDEGUST
#MOLINSGASTRONOMIC

Organitza:
 Ajuntament de Molins de Rei
 Turisme molins de rei

Hi col·labora:
 Estrella Damm

Amb el suport de:
 Diputació Barcelona

MENÚS GASTRONÒMICS

Entre
20-36€

1 Can Pizza
Pl. del Palau
Tel. 93 832 87 95
De dilluns a dijous, de 19 a 24 h
Divendres i dissabtes i diumenges, de 13 a 16 h i de 19 a 24 h



Preu: **23 €**

Pizza artesana a la carta, feta amb ingredients 100% ecològics i de proximitat

Postres
Postres inclosos
Beguda
Beguda, cafè i *chupito*

2 Can Tintorer
Camí de Can Tintorer, s/n
Tel. 93 668 13 94
Dimecres i dijous, de 13 a 17 h
Divendres i dissabtes, de 13 a 17 h i de 20 a 23 h
Diumenges, de 13 a 17 h



Preu: **33 €**

Primer plat
• Calçots arrebossats amb romesco
• Carxofes del Prat a la brasa
• Escalivada (pebrot i albergínia a la brasa) amb anxoves de l'Escala
• Favetes *baby* saltades amb pernil ibèric de gla i ou ferrat de guatlle

Segon plat
• Bacallà fresc noruec (*Skrey*) gratinat amb mussolina d'allioli suau
• Entrecot de vedella de Girona al gust (brasa, pebre o rocafort)

Postres
• Crema catalana
• Gelat de mascarpone
• Maduixots del Maresme al gust (nata, suc de taronja o moscatell)
Beguda
Aigües minerals, vi negre D.O. Montsant o cervesa, cafès

3 El Taller Gastronomia de Carrer
C. del Moli, 2
Tel. 93 007 66 56
De dimarts a dissabte, de 19 a 23 h



Preu: **25 €**

Aperitiu: Daiquiri violeta
Menú: mínim 2 persones
• Patates amb salsa brava i salsa ranxera El Taller
• Mini *crunchy tuna*
• Xistorres El Taller
• Amanida de burrata amb canonges, fruits secs, olivada, oli i alfàbrega
• 2 croquetes a escollir (per persona)
• *Delícia Ibèrica "Lagarto"* a la brasa amb Parmentier de moniato especiat i escuma de cabrales

Postres
Assortiment de postres
Beguda
Beguda o canya

MOLINS
DEGUST
B
4a MOSTRA GASTRONÒMICA

4 El Tast
C. Jacint Verdaguer, 121
Tel. 93 680 24 34
De dilluns a dijous, de 13 a 16 h
Divendres, dissabtes i diumenges, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



Preu: **35 €**

Menú degustació
• *Bloody Mary* de Ratafia
• Coca amb brandada de bacallà
• Calamar farcit de botifarra de perol amb pera i cúrcuma
• Costella de porc ibèric confitada amb crosta de mel de romaní

Postres
Xarrup *sgroppino*
Beguda
Aigua, copa de vi o cervesa

5 El Tiberi Nacho Colomer
C. de Santiago Rusiñol, 2 Local 8
Tel. 93 010 84 46
Divendres, de 21 a 23 h
Dissabtes, de 13.30 a 15.30 h i de 21 a 23 h
Diumenges, de 13.30 a 15.30 h



Preu: **30 €**

• Tàrtar de salmó i ou de Calaf
• Caneló de pollastre i beixamel de pernil
• Garrí, poma i pinya

Postres
Escuma de crema catalana amb gelat
Beguda
Copa de vi

6 Empíric
Rbla. de la Granja, 22
Tel. 93 668 57 09
Dissabtes i diumenges, de 13.30 a 16 h
Dijous, divendres i dissabtes, de 20.30 a 23 h



Preu: **30 €**

Menú degustació
• Sopa de iogurt, cogombre, menta i escopinyes
• Ou ferrat amb gamba vermella a l'allet
• Tonyina amb pil-pil de llimona i suc de piparres dolces
• Costella de porc adobada amb salsa barbacoa japonesa

Postres
Biscuit de cacau especiat
Beguda
Aigua, refresc, cervesa o vi

7 Entreplats
Pl. del Mercat, 10
Tel. 93 328 46 19
De dimecres a diumenge, de 13.30 a 15.30 h i de 21 a 23 h, excepte diumenge nit

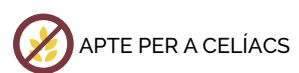


Preu: **35 €**

Menú: mínim 2 persones
• Terrina de foie semicuit fet a casa amb caviar de vi dolç i torradetes
• Tonyina de Balfegó amb salsa de fruits vermells i salicòrnia
• Rap amb pa de romesco i favetes
• Arròs de cullera amb ceps, gamba i parmesà
• Garrinet ibèric desossat i cuinat a 80° C amb poma caramel·litzada

Postres
Pastís de formatge amb crumble de galeta i fruita del bosc
Beguda
Begudes i cafès no inclosos

* Consulteu l'horari de la promoció de cada establiment.
Ofertes vàlides excepte error o omissions.
El preus inclouen l'IVA.



8 Hotel Calasanx
Av. de Barcelona, 36-38
Tel. 93 668 16 39
De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 21 a 23h, excepte diumenge nit



Preu: **35 €**

Entrants
4 tapes a escollir
1 arròs a escollir

Postres
A escollir
Beguda
Aigües minerals, vins de la casa i cafè

9 Hotel Ibis Molins de Rei
Av. de Caldes, 60
Tel. 93 680 44 14
De dilluns a diumenge, de 19.30 a 23.30 h



Preu: **20,45 €**

Primers a escollir
• Amanida Ibis
• Verdurs al vapor amb salsa teriyaki
Segons a triar
• Filet de porc amb pedro ximenes
• Suprema de bacallà

Postres
• Fruita
• Tiramisú
• logurt
Beguda
Aigua mineral 50 cl, refresc, canya o copa de vi de la casa

10 La Llauna
Pg. del Terraplè, 55
Tel. 93 024 38 32
Dissabtes i diumenges, de 13 a 16 h



Preu: **35 €**

Menú degustació
• Amanida ibèrica
• Caneló de peu de porc amb beixamel de ceps
• Espatlla de xai desossada amb infiltració de foie, tòfona i salsa Rossini
• Pa Bao amb galtera de vedella i amb salsa barbacoa i rúcula

• Risotto al cava amb espàrrecs i gambes
Postres
Pastís de formatge de La Llauna
Beguda
Aigua, refresc, cervesa o vi de la casa

11 Mouki's
Pg. del Terraplè, 86
Tel. 93 668 87 83
De dimarts a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



Preu: **25 €**

Per compartir
• Pastís de formatge de cabra amb coulis de nabius i mesclum de temporada
• Núvols de pollastre amb salsa barbacoa d'estil propi
• Nachos cremosos amb *pulled chicken*, salsa de cheddar, fesols, *pico de gallo*, *jalapeños* i coriandre

Postres
• Hamburguesa Mole: hamburguesa artesana de pollastre cruixent, coronada amb guacamole i ceba crunchy, sobre base d'enciam i tomàquet fresc, acompanyada amb patates fumades
Postres
• Ferrero Rocher a la tassa amb nata i Mikados
• Crema de llimona artesana amb crumble de galetes de canyella

Beguda
Copa de vi, refresc o cervesa

12 Restaurant L'Àpat
C. del Carril, 38, baixos
Tel. 93 668 05 58
De dilluns a divendres, de 13 a 15.30 h
Dissabtes, de 13.30 a 15.30 h
De dimecres a dissabte, de 21 a 22.30 h



Preu: **35 €**

Menú degustació
• Coca de foie, verdutetes i oli d'oliva
• Ensalada russa
• Bacallà confitat, puré de pèsols, arròs negre
• Secret ibèric a la brasa, gírgoles de castanyes

Postres
Mató, mel i carquinyoli
Beguda
Aigua o cervesa

Cal reserva prèvia

13 Restaurant Gato Negro
C. de Miquel Tort, 15
Tel. 93 668 10 45
De dilluns a dissabte, de 13 a 15.45 h



Preu: **20 €**

Aperitiu
• Torrada de pa de vidre amb escalivada
• Amanida amb formatge de cabra amb salsa de soja
• Calamarsets fregits
• Patata emmascarada

Segons a escollir
• Suquet de peix
• Entrecot
Postres, beguda i cafè inclosos

14 Restaurant Samaranch Park
C. de Francesc Samaranch, 11
Tel. 93 668 71 85
De dimarts a diumenge, de 13 a 16 h
Divendres i dissabtes, de 21 a 23 h



Preu: **36 €**

Primers plats per compartir
• Puding d'escòrpora
• Pinya amb pernil
• Milfulls de brandada de bacallà
• Amanida de formatge manxec
• Piruleta de mousse de foie
• Gambes llagostineres a la planxa
Segons plats per triar
• Fricandó de vedella
• Turnedó de filet de porc amb salsa pedro ximenes
• Daus de filet de vedella rocafort
• Bacallà amb samfaina
• Orada al forn
• Tronc de lluç Samaranch

Postres
• Sorbet de mango
• Pastís del dia
• Llet fregida amb gelat de vainilla
• Flam d'ou
• Trufes gelades
• Crema de iogurt natural amb macedònia de fruites

Beguda
Vi blanc i negre DO Catalunya
Cerveses o refrescos
Aigües minerals
Cafè o infusió

Aquest menú especial s'ha de fer en taules completes.

15 Sukpa
Pg. del Terraplè, 35
Tel. 93 668 83 88
Dissabtes, de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23.30 h
Diumenges, de 13 a 15.30 h



Preu: **35 €**

Menú degustació
• Micuit amb compota d'avellanes
• Bistec de vedella amb gelat mostassa
• Bacallà confitat amb espínacs a la catalana
• Secret ibèric amb saltat de bolets i castanyes de Viladrau

Postres
• Creps Suzette
• Coulant de xocolata i maduixes
Beguda
Maridatge inclòs

MOLINS
DEGUST
B

4a MOSTRA GASTRONÒMICA

DEL 3 AL 5 DE MAIG
A LA PL. DE LA LLIBERTAT

Durant el cap de setmana podreu descobrir l'oferta gastronòmica de la vila a la pl. de la Llibertat en horari interromput: divendres, de 18 a 23 h, dissabte, d'11 a 23 h i diumenge, d'11 a 22 h.



DEL 9 AL 19 DE MAIG
ALS ESTABLIMENTS

Degusta tapes o platets amb un quinto o una canya per només 3 euros i menús gastronòmics amb producte fresc entre 20 i 36 euros.

Segueix-nos al Facebook, al Twitter i a Instagram de **MolinsBdegust**



TAPES

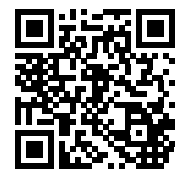
3€

Assaboreix una tapa amb una canya o un quinto*

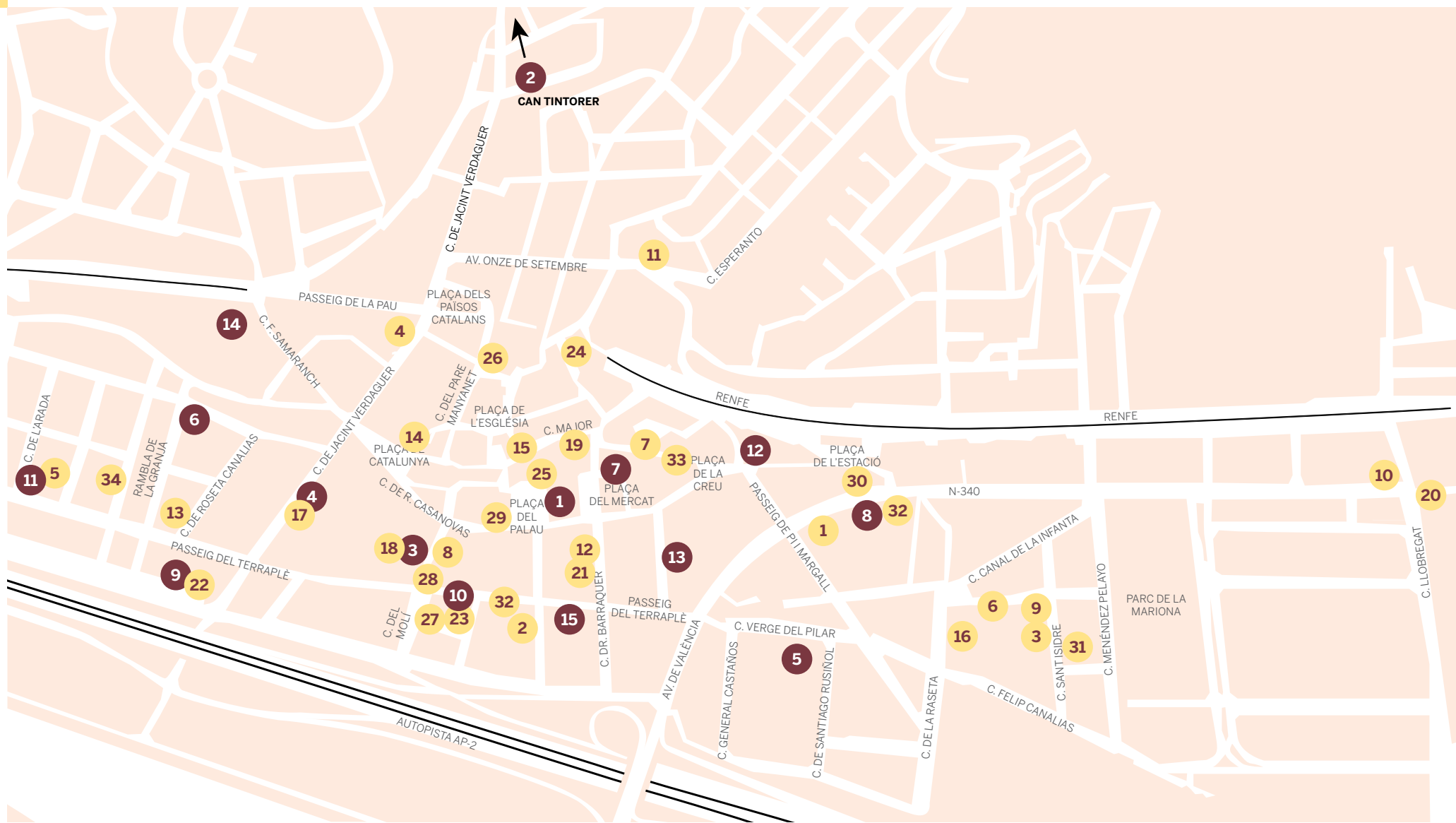
TAPES I MENÚS GASTRONÒMICS

* Consulteu l'horari de la promoció de cada establiment.
Ofertes vàlides excepte error o omissions.
El preus inclouen l'IVA.

 APTÉ PER A CELÍACS



Més informació a través del següent codi QR.
www.turismeamolinsderei.cat



MOLINS DE GUST
4a MOSTRA GASTRONÒMICA

1 Arenas Molins
Av. de Barcelona, 4
Tel. 93 668 17 41
De dilluns a diumenge,
de 10 a 22 h



Textures de xocolata

3 Bar Cafè 3 Punts
C. de Sant Isidre, 6
Tel. 93 668 40 41
De dilluns a dissabte,
de 12 a 21 h



Mandonguilles amb patata *teja*

5 Bar El Punto
C. de la Muijada, 5
Tel. 93 668 74 52
De dilluns a dissabte,
de 9 a 16 h i de 19 a 23 h



Tires de pollastre picant amb salsa
El Punto

7 Bar Rocco
C. Major, 26
Tel. 668 69 69 71
De dilluns a diumenge,
d'11.30 a 20.30 h



Torrada de truita de botifarra amb
pebrot del piquillo, pinyons i xistorra

9 Bar Sport
C. de Sant Isidre, 4, local 1
Divendres, de 18 a 22 h, i
dissabtes i diumenges,
de 12 a 22 h



Niu de guatlla. Cremós puré de
patates farcit de sobrassada
acompanyat d'un ou de guatlla

11 Cal Mingo Bar
C. Esperanto, 7
Tel. 93 680 04 08
De dilluns a divendres,
de 6 a 15 h



Ronyons al xerès

15 El Pati
C. d'Ignasi Iglésias, 4
Tel. 667 688 260
De dilluns a diumenge,
d'11 a 14 h i de 19 a 23 h



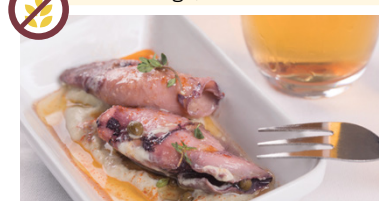
Sardina fumada amb mango
Es pot adaptar el pa per a celíacs

20 Els Teus Sentits
Av. de Barcelona, 226
Tel. 93 680 55 69
De dilluns a divendres,
d'11.30 a 15 h



Rotllet cruixent de calçots i botifarró
confitat, torta del Casar amb allioli
de romesco

25 La Volta
Pl. del Palau, 3
Tel. 93 668 48 82
De dimarts a dissabte, de
19 a 23 h, i de divendres a
diumenge, de 12 a 16 h



Calamarsets en escabetx de pebre
verd

30 Pollo Funky
Av. de Barcelona, 27, local 2
Tel. 93 605 10 68
De dilluns a diumenge,
de 12 a 23 h



Naan kebab

2 Baccus
C. del Foment, 6
Tel. 93 680 40 04
De dilluns a diumenge,
de 19 a 23.30 h, i divendres i
dissabtes de 19 a 21 h



Minihamburgueses de botifarró de
ceba i pinyons amb poma al forn i
formatge brie

4 Bar Diana
C. de Jacint Verdaguer, 56
Tel. 93 668 40 41
De dilluns a divendres,
de 12 a 14 h



Coradella

6 Bar La Kaña
C. de Ferran Agulló, 6, local 2
Tel. 690 86 80 27
De dimarts a diumenge,
de 12 a 15.30 h i de 19 a 23 h



Minicon agredolç de llagostí

8 Barberetxu
C. del Molí, 1
Tel. 93 668 67 72
Dijous, divendres, dissabtes i
diumenges, de 12 a 13.30 h i
20.30 a 21.30 h



Garrinet desossat cruixent amb
compota de poma

10 Ca La Mirelis
C. de la Riera Bonet, 1
Tel. 93 164 84 26
De dilluns a dijous, de 9 a 15 h
Divendres i dissabtes,
de 9 a 16 h



Cargols amb salsa

12 Carambola
C. del Dr. Barraquer, 4
Tel. 93 631 55 56
De dilluns a dijous, de 19.30 a
24 h; divendres i dissabtes, de
12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 24 h,
i diumenges, de 12.30 a 15.30 h



Garrinet d'espatlla de porc marinada
i a baixa temperatura amb crudités
de verdures

16 El Recreo de Sempre
C. de Raseta, 11, local 2
Tel. 93 269 49 04
De dijous a diumenge,
de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



Patata farcida

21 Formatges Molins
C. del Dr. Barraquer, 4
Tel. 93 668 85 82
Divendres i dissabtes,
de 12 a 14 h, i divendres
tarda, fins a les 21 h



Barqueta amb formatge de
cabra i confitura de tomàquet
caramel·litzada

26 Lemos
C. de Pintor Carbonell, 13
Tel. 93 832 34 96
De dilluns a dijous, de 8 a
23 h; divendres, de 8 a 24 h, i
dissabtes, de 12 a 24 h



Tripes a la gallega

Punt Exprés
C. de Sant Isidre, 21
Tel. 93 668 66 69
De dilluns a dissabte,
de 7.30 a 23 h



Pizza. Porció de pizza de diferents
gustos amb beguda

13 Dehesa Santa Maria
C. de Roseta Canalias, 16
Tel. 93 680 48 39
De dilluns a dijous, de 13 a 23 h,
i de divendres a diumenge,
de 13 a 21 h



Minitorrada de pernil ibèric amb
formatge de cabra

17 El Tast
C. de Jacint Verdaguer, 121
Tel. 93 680 24 34
De dilluns a dijous, de 13 a
16 h; divendres, dissabtes i
diumenges, de 13 a 16 h i
de 20 a 23 h



Torrada amb calamar farcit de
botifarra de perol, pera i cúrcuma

22 Hotel Ibis Molins de Rei
Av. de Caldes, 60
Tel. 93 680 44 14
De dilluns a divendres, de
18.30 a 23.30 h, i dissabtes i
diumenges, de 13 a 23.30 h



Broqueta de crestes asiàtiques

27 Miguelón
C. del Molí, 11 A
De dilluns a diumenge,
de 20 a 22.30 h, dissabtes i
diumenges, de 12 a 15 h



Torrada de pa de cereals amb
tomàquet semideshidratat i sardina
fumada amb crema de mòdena
Es pot fer sense torradeta per a celíacs

32 Restaurant El Foment
Pg. del Terraplè, 45
Tel. 93 680 38 93
De dimarts a diumenge,
de 10 a 22 h



Bombeta de carn i patata

14 El 5 Minuts
Pl. de Catalunya, 28
Tel. 93 668 24 48
De dilluns a divendres,
de 17 a 21 h



Delícia de mar. Combinació de
surimi amb rodanxes de cogombre
amb un llit d'enciam sucat
lleugerament amb maionesa

18 El Taller Gastronomia de Carrer
C. del Molí, 2
Tel. 93 007 66 56
De dimarts a divendres,
de 12 a 14 h i de 19 a 21 h, i
diumenges, de 12 a 14 h



"Secretillu"

23 La Llauna
Pg. del Terraplè, 55
Tel. 93 024 38 32
De dimarts a divendres,
de 19 a 21 h; dissabtes,
de 12 a 14 h i de 19 a 21 h, i
diumenges, de 12 a 14 h



De la terra al mar. Ravioli de pasta
brick farcit de peu de porc i gamba

28 Nit i Dia
Pg. del Terraplè, 52
Tel. 684 185 662
De dimarts a divendres,
de 12 a 20 h, i dissabtes,
de 12 a 14 h



Patates xips casolanes amb sal i
pebre

33 Roca Pastissers
C. Major, 5
Tel. 93 668 14 95
De dimarts a diumenge,
de 8 a 14 h i de 16 a 21 h



Encenalls de xocolata i copa de cava

19 El Vermutet
C. Major, 49
Tel. 698 88 06 50
De dilluns a dissabte, de 7 a
23 h, i diumenges, de 8 a 22 h



Cresta xinesa fregida amb salsa
especial de la casa

24 La Peni Bar
Pl. de Mercè Rodoreda, 6
Tel. 93 683 93 53
De dimarts a diumenge,
de 9 a 23 h



Tripa de vedella amb capipota

29 Pastisseria Cardona
C. de Rafael Casanova, 50
Tel. 93 668 32 74
De dilluns a diumenge,
de 8 a 14 h i de 17 a 21 h



Croissant gratinat amb pernil dolç i
formatge

34 Taverna Els Somnis
Pg. del Terraplè, 78, local 6
Tel. 93 668 48 12
Divendres, dissabtes i
diumenges, de 13 a 21 h



Sungaro. Pastisset farcit de remenat
de xampinyons, pernil i espàrrecs